

cascajares 2011/2012



 **cascajares**
queremos ser tu **ayudante de cocina**



queremos ser tu **ayudante de cocina**

*“En **Cascajares** interpretamos las tendencias alimentarias y las traducimos en exquisitos productos gastronómicos que solucionan, de manera cómoda y asequible, las necesidades de los profesionales y amantes de la cocina de calidad”*



ultracongelado
deep frozen



refrigerado
refrigerated



temperatura ambiente
room temperature

aperitivos

descongelar y listo



bocadito de queso
y nueces

ELABORACIÓN DEL PLATO

Dejar descongelar en refrigerado.
Mantener en refrigeración hasta su consumo

11026



bolita de queso de cabra
con membrillo y cobertura
de pistachos

ELABORACIÓN DEL PLATO

Dejar descongelar en refrigerado.
Mantener en refrigeración hasta su consumo

11024



bolita de cecina y membrillo
con cobertura de almendra

ELABORACIÓN DEL PLATO

Dejar descongelar en refrigerado.
Mantener en refrigeración hasta su consumo

11025



bolita de foie y turrón con
cobertura de almendra
caramelizada

ELABORACIÓN DEL PLATO

Dejar descongelar en refrigerado.
Mantener en refrigeración hasta su consumo

11010

NUEVO

aperitivos

freir u hornear



croquetas

- croqueta de boletus y setas 11013
- croqueta de queso de cabra 11004
- croqueta de jamón ibérico 11005

ELABORACIÓN DEL PLATO

Directamente de congelación, freir en una sartén o freidora a 180°C unos segundos hasta que se doren



miniaturas

- pularda, queso de cabra y piña 11002
- solomillo de cerdo, Torta del Casar y pimiento 11003
- pato y naranja 11001

ELABORACIÓN DEL PLATO

Directamente de congelación, hornear o freir en una sartén o freidora a 180°C unos segundos hasta que se doren



cigarritos

- morcilla con manzana reineta 11014
- huevos con chorizo Ibérico 11015

ELABORACIÓN DEL PLATO

Directamente de congelación, hornear o freir en una sartén o freidora a 180°C unos segundos hasta que se doren



pansigore de chorizo ibérico

ELABORACIÓN DEL PLATO

Directamente de congelación, hornear o freir en una sartén o freidora a 180°C unos segundos hasta que se doren

11008



bocadito de solomillo de cerdo y mostaza

ELABORACIÓN DEL PLATO

Directamente de congelación, hornear o freír en una sartén o freidora a 180°C unos segundos hasta que se doren

11006



espiral de oliva

ELABORACIÓN DEL PLATO

Precalear el horno a 180°C
Después colocar las piezas congeladas en una bandeja y hornear 7 minutos aproximadamente

11023



pirulís de pintada

ELABORACIÓN DEL PLATO

Dejar descongelar y elaborar al gusto.
Por ejemplo recomendamos macerar en soja, salpimentar y freír. También se pueden rebozar los pirulís en una tempura y freír

9013



pirulís de codorniz

ELABORACIÓN DEL PLATO

Dejar descongelar y elaborar al gusto.
Por ejemplo recomendamos macerar en soja, salpimentar y freír. También se pueden rebozar los pirulís en una tempura y freír

9004

entrantes y ensaladas

entrantes



carpaccio de buey

ELABORACIÓN DEL PLATO

Pintar ligéramente el plato con un poco de aceite. Abrir la bolsa y extraer el carpaccio. Sin descongelar, quitar la primera hoja de papel, colocar el lado sin papel contra el plato y despegar delicadamente la segunda hoja de papel. Dejar descongelar a temperatura ambiente durante 10 minutos justo antes de servir y aliñar al gusto.

7015



carpaccio caliente de manitas de cerdo loncheado

ELABORACIÓN DEL PLATO

Directamente de congelación, emplatar y hornear hasta conseguir un punto gelatinoso. Servir caliente. Recomendamos aliñar con una vinagreta de piñones (1/2 cucharada de aceite de oliva, una cucharada de vinagre y piñones)

7030



milhojas de capón con foie y manzana caramelizada

ELABORACIÓN DEL PLATO

Extraer del envoltorio la pieza y con el producto semidescongelado, clavar un palillo en el centro para evitar que las capas se separen en el horno. Colocar en una bandeja de horno manchada en aceite de oliva. Hornear 12 minutos a 180°C aproximadamente, aplicando vapor frecuentemente. Para emplatar la pieza aconsejamos utilizar una espátula



milhojas de codorniz y foie

ELABORACIÓN DEL PLATO

Extraer del envoltorio la pieza y con el producto semidescongelado, clavar un palillo en el centro para evitar que las capas se separen en el horno. Colocar en una bandeja de horno manchada en aceite de oliva. Hornear 12 minutos a 180°C aproximadamente, aplicando vapor frecuentemente. Para emplatar la pieza aconsejamos utilizar una espátula

9005



coulant de queso camembert con mermelada de arándanos

ELABORACIÓN DEL PLATO

Directamente de congelación.
Precalentar el horno. Pintar el hojaldre con huevo batido, colocar la pieza sobre la placa del horno a 180°C durante 20 minutos aproximadamente

entrantes y ensaladas

ensaladas



migas de perdiz escabechada

ELABORACIÓN DEL PLATO

Presentar una cama de ensalada variada. Repartir las migas de perdiz escabechada (100 g por ración aproximadamente) y aliñar con vinagre de Modena, aceite de oliva y escabeche del propio producto al gusto. Consumir a temperatura ambiente

2009



pechuga escabechada de pavo loncheada

ELABORACIÓN DEL PLATO

Abrir la bolsa y emplatar; aliñese con su jugo, aceite de oliva y vinagre de Modena. Decore el centro de la ensalada al gusto (berros, cogollos, canónigos o tomatitos cherry)

2012



2005

muslitos de codorniz escabechados

ELABORACION DEL PLATO

La lata contiene 10 muslitos de codorniz, perfectos para acompañar con cualquier ensalada o para servir como aperitivo. La codorniz es una de las carnes que típicamente se ha conservado en escabeche, ya que siempre fue un producto exclusivamente de la época de caza y había que conservarlo.



2003

perdiz escabechada

ELABORACIÓN DEL PLATO

La lata contiene una perdiz entera sin deshuesar. Se puede consumir troceada, desmigada o entera como acompañante de cualquier ensalada.

segundos platos

capón



capón Cascajares loncheado en su salsa

ELABORACIÓN DEL PLATO

Una vez descongelada la bolsa, abrir y hornear a 180°C durante 15 min con su propia salsa. También se puede hacer en microondas calentando los filetes y la salsa durante 2 minutos a máxima potencia.

9009



wellington de capón con turrón de Jijona

ELABORACIÓN DEL PLATO

Precalear el horno.
Directamente de congelación, pintar el hojaldre con huevo batido y colocar la pieza sobre la placa del horno. Hornear a 190°C durante 20 minutos

7034



capón de Cascajares relleno de frutos rojos y piñones

ELABORACIÓN DEL PLATO

Directamente de congelación, salpimentar, enharinar y marcar en sartén o golpe ligero de freidora para sellar la pieza. Hornear a 180°C durante 25 min con una pequeña base de caldo en la bandeja del horno

9011

segundos platos

buey



rabo de buey

ELABORACIÓN DEL PLATO

Abrir la lata y separar las piezas, desechando la grasa de pato. Precalentar el horno a 180°C
Hornear las piezas durante 7-9 minutos

1014



carrilleras de buey en aceite de oliva virgen extra

ELABORACIÓN DEL PLATO

Abrir la bolsa, y extraer la pieza.
Cortarla en medallones de la forma deseada.
Precalentar el horno y si es posible hornear en convección con humedad.
Emplatar con salsa y guarnición al gusto

18002



carrilleras de buey

ELABORACIÓN DEL PLATO

Abrir la lata, calentar al baño maría y extraer las piezas cuando la grasa esté líquida.
Cortar cada pieza en medallones de la forma deseada
Precalentar el horno y si es posible hornear en convección con humedad.
Emplatar con salsa y guarnición al gusto

1022



solomillo de buey relleno de foie e higos

ELABORACIÓN DEL PLATO

Descongelar la pieza.
Marcar en plancha, precalentar el horno y hornear al gusto. Cuando la carne esté lista, añadir sal Maldon y servir

7018

ciervo



hamburguesa de ciervo con foie y cerezas

ELABORACIÓN DEL PLATO

Descongelar la hamburguesa y marcar en plancha o parrilla. Terminar en horno durante 2 ó 3 minutos

5019



carrilleras de ciervo

ELABORACIÓN DEL PLATO

Abrir la lata, separar las piezas y la gelatina, desechando la grasa de pato. Precalentar el horno a 180°C Hornear las piezas con la gelatina durante 7-9 minutos

1013

cordero



pierna de cordero lechal asada

ELABORACIÓN DEL PLATO

Abrir la lata y separar la pieza desechando el aceite de oliva. Precalentar el horno a 190°C Colocar sobre una bandeja de rejilla de horno a media altura, con otra debajo que recoja la grasa que suelte. Hornear la pieza durante 15 minutos aprox.

1010



cuarto de cordero lechal al vacío

ELABORACIÓN DEL PLATO

Abrir la bolsa, y extraer la pieza. Precalentar el horno a 190°C Colocar sobre una bandeja de rejilla de horno a media altura, con otra debajo que recoja la grasa que suelte. Hornear la pieza durante 15 minutos aprox.

8017

segundos platos

cordero



jarretes de cordero en aceite de oliva virgen extra

ELABORACIÓN DEL PLATO

Abrir la lata y separar las piezas, desechando la grasa de pato. Precalentar el horno a 180°C
Hornear las piezas durante 7-9 minutos

18001



jarretes de cordero

ELABORACIÓN DEL PLATO

Abrir la bolsa, y extraer la pieza.
Precalentar el horno y si es posible hornear en convección con humedad. Emplatar con salsa y guarnición al gusto.

1020



jarretes de cordero lechal

ELABORACIÓN DEL PLATO

Abrir la lata y separar las piezas, desechando la grasa de pato. Precalentar el horno a 180°C
Hornear las piezas durante 7-9 minutos

1024



carrilleras de cordero lechal

ELABORACIÓN DEL PLATO

Abrir la lata, separar las piezas y la gelatina, desechando la grasa de pato.
Precalentar el horno a 180°C Hornear las piezas con la gelatina durante 7-9 minutos

1023

pintada



muslos de pintada

ELABORACIÓN DEL PLATO

Abrir la lata, calentar al baño maría y extraer las piezas cuando la grasa esté líquida. Precalentar el horno y si es posible hornear en convección con humedad. Emplatar con salsa y guarnición al gusto

1032



muslo de pintada deshuesado relleno de setas y castañas

ELABORACIÓN DEL PLATO

Directamente de congelación, salpimentar, enharinar y marcar en sartén o golpe ligero de freidora para sellar la pieza. Hornear a 180°C durante 25 min con una pequeña base de caldo en la bandeja del horno

9020



muslo de pintada deshuesado relleno de foie y pasas

ELABORACIÓN DEL PLATO

Directamente de congelación, salpimentar, enharinar y marcar en sartén o golpe ligero de freidora para sellar la pieza. Hornear a 180°C durante 25 min con una pequeña base de caldo en la bandeja del horno

9021

segundos platos

cochinillo



cuarto de cochinillo

ELABORACIÓN DEL PLATO

Abrir la bolsa, y extraer la pieza. Precalear el horno a 190°C Colocar sobre una bandeja de rejilla de horno a media altura, con otra debajo que recoja la grasa que suelte. Hornear la pieza durante 50-60 minutos aproximadamente

18004



cochinillo blanco

ELABORACIÓN DEL PLATO

Abrir la lata, calentar al baño maría y extraer la pieza cuando la grasa esté líquida. Precalear el horno a 190°C. Colocar el cochinillo sobre una bandeja de rejilla de horno a media altura, con otra debajo que recoja la grasa que suelte. Hornear la pieza durante 50-60 minutos aproximadamente. Como cada homo es distinto comprobar que la piel del cochinillo está crujiente golpeándolo con un tenedor. En caso contrario, continuar homeando hasta conseguir el crujiente

1027



ración de cochinillo al vacío

ELABORACIÓN DEL PLATO

Abrir la bolsa, y extraer la pieza. Precalear el horno a 190°C Colocar sobre una bandeja de rejilla de horno a media altura, con otra debajo que recoja la grasa que suelte. Hornear la pieza durante 50-60 minutos aprox.

18005



manitas de cerdo deshuesadas rellenas de boletus, foie y trufa

ELABORACIÓN DEL PLATO

Directamente de congelación, salpimentar, enharinar y marcar en sartén o golpe ligero de freidora para sellar la pieza. Hornear a 180°C durante 25 min con una pequeña base de caldo en la bandeja del horno

7024



carrilleras de cerdo en aceite de oliva virgen extra

ELABORACIÓN DEL PLATO

Abrir la bolsa, y extraer las piezas.
Cortarlas en medallones de la forma deseada.
Precalentar el horno y si es posible hornear en convección con humedad.
Emplatar con salsa y guarnición al gusto

18003



carrilleras de cerdo

ELABORACIÓN DEL PLATO

Abrir la lata, calentar al baño maría y extraer las piezas cuando la grasa esté líquida.
Precalentar el horno y si es posible hornear en convección con humedad.
Emplatar con salsa y guarnición al gusto

1021



orejas de cochinitillo

ELABORACIÓN DEL PLATO

Abrir la lata, calentar al baño maría y extraer las piezas cuando la grasa esté líquida.
Desgrasar las orejas y freír en freidora a 180°C hasta conseguir el crujiente

1017



solomillo de cerdo hojaldrado y relleno de dátiles y frutos secos

ELABORACIÓN DEL PLATO

Precalentar el horno. Directamente de congelación, pintar el hojaldrado con huevo batido y colocar la pieza sobre la placa del horno.
Hornear a 190°C durante 25 minutos

7021

segundos platos

gallo



picantón relleno de foie y pasas

ELABORACIÓN DEL PLATO

Precalentar el horno. Directamente de congelación, hornear a 220°C durante 5 minutos. Seguidamente bajar la temperatura a 180°C y hornear durante 25 minutos más

9022



crestas de gallo

ELABORACIÓN DEL PLATO

Abrir la lata y calentar al baño maría. Cuando la grasa esté líquida escurrir las crestas. Servir muy caliente. Sugerencias de presentación: en ensalada, con legumbres, con risotto o como guarnición de carnes y pescados

1006



muslos y contramuslos de gallo de corral

ELABORACIÓN DEL PLATO

Producto ultracongelado y envasado a granel. Aconsejamos descongelar y posteriormente cocinar al gusto

3035



jamoncitos de gallo de corral

ELABORACIÓN DEL PLATO

Abrir la lata, calentar al baño maría y extraer las piezas cuando la grasa esté líquida. Precalentar el horno y si es posible hornear en convección con humedad. Emplatarse con salsa y guarnición al gusto.

1031

codorniz y pularda



codorniz rellena de foie

ELABORACIÓN DEL PLATO

Directamente de congelación, salpimentar, enharinar y marcar en sartén o golpe ligero de freidora para sellar la pieza.

Hornear a 180°C durante 25 min con una pequeña base de caldo en la bandeja del horno

9001



suprema de pularda rellena de foie, orejones y piñones

ELABORACIÓN DEL PLATO

Directamente de congelación, salpimentar, enharinar y marcar en sartén o golpe ligero de freidora para sellar la pieza.

Hornear a 180°C durante 25 min con una pequeña base de caldo en la bandeja del horno

9010

fondos y guarniciones

fondos y guarniciones



fondo de buey

PRESENTACIÓN:

Cubo de 1 kg 3 cubos por caja.
Producto ultracongelado

16002



gratén de verduras

ELABORACIÓN DEL PLATO

Directamente de congelación.
Precalentar el horno a 150°C
Hornear 20 min. aproximadamente

17001



gratén de patatas

ELABORACIÓN DEL PLATO

Directamente de congelación.
Precalentar el horno a 150°C
Hornear 20 min. aproximadamente

17000



Crta. Burgos – Portugal, km 99.
Pol. Ind. de Dueñas.
C/. Vegapalacios, 1.
34210 Dueñas (Palencia). ESPAÑA
Tel. +34 979 761 503
Fax +34 979 780 621
cascajares@cascajares.com

www.cascajares.com